



● Miguel Ramiro Díaz Rocha, de blanco, organiza con su equipo la producción de un día de galletas en la fábrica Chepacorina Díaz, en el corazón de El Carmen de Bolívar.

CRÓNICA



» IVÁN BERNAL MARÍN / Fotos: CHRISTIAN MERCADO

*Las fábricas de las galletas de queso, tradicionales de El Carmen de Bolívar, hacen el tránsito para convertirse en microempresas. El producto, llamado chepacorina, ya es 'exportado' a toda la Región Caribe.*

# La joya gastronómica de los Montes de María

El corazón de El Carmen de Bolívar sabe a queso dulzongo. Dependiendo del lugar donde lo compre, valdrá \$1.000 ó \$2.000 la oportunidad de meterle el diente. Y si tiene cerca un tinto, prepárese para viajar con su paladar a través de una de las constelaciones de sabores más ricas de la gastronomía caribe, desde que el huevo conoció a la arepa o la yuca al queso.



**Miguel Ramiro Díaz** Rocha dirige aquí un escuadrón de siete hombres que, en cadena y consecutivamente, le dan forma a una masa blanca, le descargan manojos de queso azucarado, la doblan con sus dedos y la someten al fuego”

Salen tan baratas que en una visita fugaz corre el riesgo de volver con una bolsa llena, y encarnar su propio Chepacorina incident. Ese es el nombre que recibe esta herramienta de ‘engordación’ masiva que se ha convertido en un símbolo de los Montes de María. Una forma de saber que se está llegando allí es por los vendedores ambulantes que empiezan a ofrecer por cada ventana posible estas galletas, grandes como un frisbee y dueñas de un nombre que parece imaginado por Roberto Gómez Bolaños.

Por fuera. Una joven de ojos rasgados se toma fotos al lado de una vitrina de chepacorinas y panochas, al pie de un bus intermunicipal que se ha detenido ante el letrero de la fábrica ‘La original’, a la entrada del municipio. El grupo de viajeros bajó a aprovisionarse de manjares locales en su ruta al mar. Es una excursión de Tunja, que a ojos de los locales está tan lejos como Japón.

“El pueblo vive más que todo de esto”, dice un calvo enrojecido ojiverde y bigotón, quien aclara que es ‘carmero 100%’, aunque se podría mimetizar con el cargamento de turistas. Arnold Ibáñez es el dueño de la fábrica, y reconoce que en realidad



no es la original. “Francisca Corina inventó la fórmula hace 70 años. Hace 40 está muerta”, admite él.

Los últimos 14 de sus 52 años han estado dedicados a la venta de estas galletas, cuya superficie es levemente tostada, quemada por debajo e inflada por arriba, en



- Con las manos, los trabajadores preparan las panochas. En Montes de María, los pobladores exhiben su orgullo, producto de la ansiada mercancía.

tono río Magdalena. Antes era animador de casetas y presentador de eventos como el Festival Bolivarense de Acordeón. Tenía un conjunto vallenato. "Al ver un mercado tan grande, dije, voy a internacionalizarlo. Voy a poner a los cachacos a comer galletas". El bus se va y al cabo de unos minutos llega otro; Arnold alcanza a diario la

meta que se trazó como emprendedor.

"Vienen de todos los pueblos". Su punto está estratégicamente ubicado en la Troncal del Caribe. Cobra 4 chepacorinas por \$5.000, y dice que los compradores llegan todo el día. Abre las puertas a las 4 a.m. y a las 10 p.m. todavía vende. "Hay gente que se lleva 100 galletas". Comenzó con un



- En Chepacorina Díaz hay tres hornos de leña como éste. Allí se fabrican las apetitosas chepacorinas y panochas que luego son 'exportadas'.

trabajador. Ahora les paga un sueldo mínimo a 9, todos uniformados con delantales, guantes, gorros. La nómina completa de la pequeña empresa son 12 personas, contando a la familia.

Cuando empezó esto era un lote baldío. Ahora cuenta con una red de tres hornos a gas con 10 compuertas cada uno.

Estandarizar. En las paredes se leen avisos como "use botas", "no consuma alimentos", y un certificado de la Dian, entre edificios de galletas. Torres de 15 palanganas una arriba de otra, con 10 chepas cada una. Paquetes de \$150 mil. "Antes era arte, artesanal. Se hacía al ojo", ante lo cual, Arnold saca pesos electrónicos con los

que mide las cantidades exactas de cada ingrediente.

En la terraza, en la zona de atención al público, hay cuatro loros. Dos revolotean libres con las alas cortadas, y le echan una mirada a todo el que llega a sentarse bajo las sombrillas. Detrás del mostrador está Martha Pallares, la esposa de Arnold. Tienen dos hijos, uno es abogado y el otro ingeniero de alimentos de la Universidad de Cartagena. Él fue el encargado de convertir la receta en una tabla, puesto que Arnold dice que quiere "darle el prestigio que se merece" a la chepacorina. Su misión es tecnificar la galleta. Trata de tecnificar una tradición culinaria.

Por dentro. Adentro, las galletas son esponjosas. Se sienten crocantes, entre pedacitos suavizados por el queso. Encontrar las fábricas artesanales no es complicado dentro del municipio. Las chepas palpitan por las calles. Al llegar al centro se encuentra un edificio que, desde una esquina, las surge.

“La fábrica de Chepacorina Díaz No. 2 Fundada en 1947”, se lee en el aviso. Lo atiende una joven de short y piernas torneadas que tiene un canario colgando afuera, en una jaula. Ella da la dirección y el teléfono de la sede número 1. Está bajo las hojas de almendros que casi la ocultan completamente a la vista, en el barrio La Popa. Una casona verdirroja de rejas, entre amplias jardineras donde raíces se extienden a sus anchas.

Miguel Ramiro Díaz Rocha dirige aquí un escuadrón de siete hombres que, en cadena y consecutivamente, le dan forma a una masa blanca, le descargan manojos de queso azucarado, la doblan con sus dedos y la someten al fuego. Miguel es más alto, corpulento y viejo que todos. Tiene 61 años y se autoproclama como el guardián de la “auténtica galleta del Carmen. La fórmula la mantenemos virgencita”.

El primer horno. Miguel está ahora en una mecedora de madera, y con una estatua de la Virgen del Carmen a sus espaldas recuerda que las galletas fueron bautizadas en honor a su creadora. “La difunta Josefa Corina Ríos, que le decían Chepa. Era de aquí. No tenía más familia. Mi papá trabajó todo el tiempo con ella, don Francisco Díaz. Fue el heredero de la fórmula. Como yo ahora. Él está mal de salud y no puede trabajar, y yo quedé encargado del manejo de la fábrica”. Miguel es un tipo de un semblante severo, pese al cual no logra evitar que se le humedezcan los ojos.

“Verdaderamente, hacemos el producto



**Una joven de ojos rasgados se toma fotos al lado de una vitrina de chepacorinas y panochas, al pie de un bus intermunicipal que se ha detenido ante el letrero de la fábrica ‘La original’, a la entrada del municipio”**

con amor. Se le mantiene la buena fórmula. No se le niega el queso. Y el asado es natural, al estilo de 60 años atrás”. A su cargo tiene tres fogones de leña, largos como bodegones en un patio de arena techado. “El gas es muy caro”. A cada uno le cabe 24 placas de 11 galletas, que duran 20 minutos inflándose y tomando sabor. Cuando su papá no pudo trabajar más, le dijo que ninguno de sus hermanos se le medía. “¿Cómo vamos a hacer?”, le preguntó. “Papi, échele pa’ lante, yo me le mido”, le respondió Miguel, que trabajaba en un banco en Cartagena y dice, inadvertidamente, que vino “desplazado” al Carmen. Eso fue hace 10 años.

Preservar. Su fábrica emplea 14 trabajadores, pero Miguel aclara que con su producto “muchacha se rebusca”. A un comprador ocasional le ofrece paquetes de 50 galletas por \$50 mil. “Pueden vender cada una a \$2.000 o más. Se van ganando el 50%. Me van a llamar después a pedirme 50 más”.

Incluso, las envía como encomienda con servicios de domicilios puerta a puerta. Miguel 'exporta' a Cartagena, Barranquilla, Sincelejo y Montería, "que son mercados más comerciales que El Carmen y reconocen bien el producto". En toda la Costa hay una "red" de paisanos que se rebuscan. "El universitario, el que está varado, el que la usa como entrada adicional al sueldo". Cada 15 días le piden unas 100. Explica que una ventaja competitiva es que conserva sus condiciones de frescura por varios días, tal como las hacía Josefa. "Las compran papás que se las dan a sus hijos estudiantes para que las vendan y de ahí saquen su merienda".

Harina de trigo de buena calidad, queso, leche, azúcar, un poco de bicarbonato y un toquecito secreto, patrimonio de la familia. Es la receta de la chepacorina "legítima", según Miguel. Trata de preservar el valor de una tradición culinaria.

Él ha creado quesadillas y panderos "para ir innovando, mejorando la empresa". Y aunque todavía no es tan osado como para concebir una chepacorina light, se ilusiona con "tener la

fuerza" para envolver las galletas en empaques estandarizados y ponerlas en vitrinas de supermercados de toda la Región. De hecho su sobrino, Vladimir Duarte Díaz, creó su propia empresa luego de trabajar con él, Vlach Galletas, y ya vende el producto empaclado.

**Iván Bernal Marín** es egresado del programa de Comunicación Social-Periodismo de Uniautónoma. Editor Jefe del diario *El Herald* en Barranquilla, Colombia. Magíster en Periodismo de la Universidad del Rosario y revista *Semana*, con especialización en Filosofía Contemporánea de la Universidad del Norte, Barranquilla. Fue editor del diario económico *La República*. Ha colaborado con las revistas *SoHo*, *Semana* y *Dinero*. Becario de la Fundación Nuevo Periodismo Iberoamericano. Ganador del premio *Semana-Argos 2014* por la serie de crónicas 'Por la reconciliación'. Ganador del premio al periodismo regional *Semana-Petrobras* en 2010.